HAND BLENDER

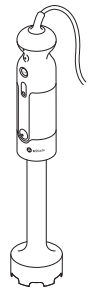
INSTRUCTIONS FOR USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS

MÉLANGEUR À MAIN

MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

MEZCLADORA DE MANO

INSTRUCCIONES PARA EL USO
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO



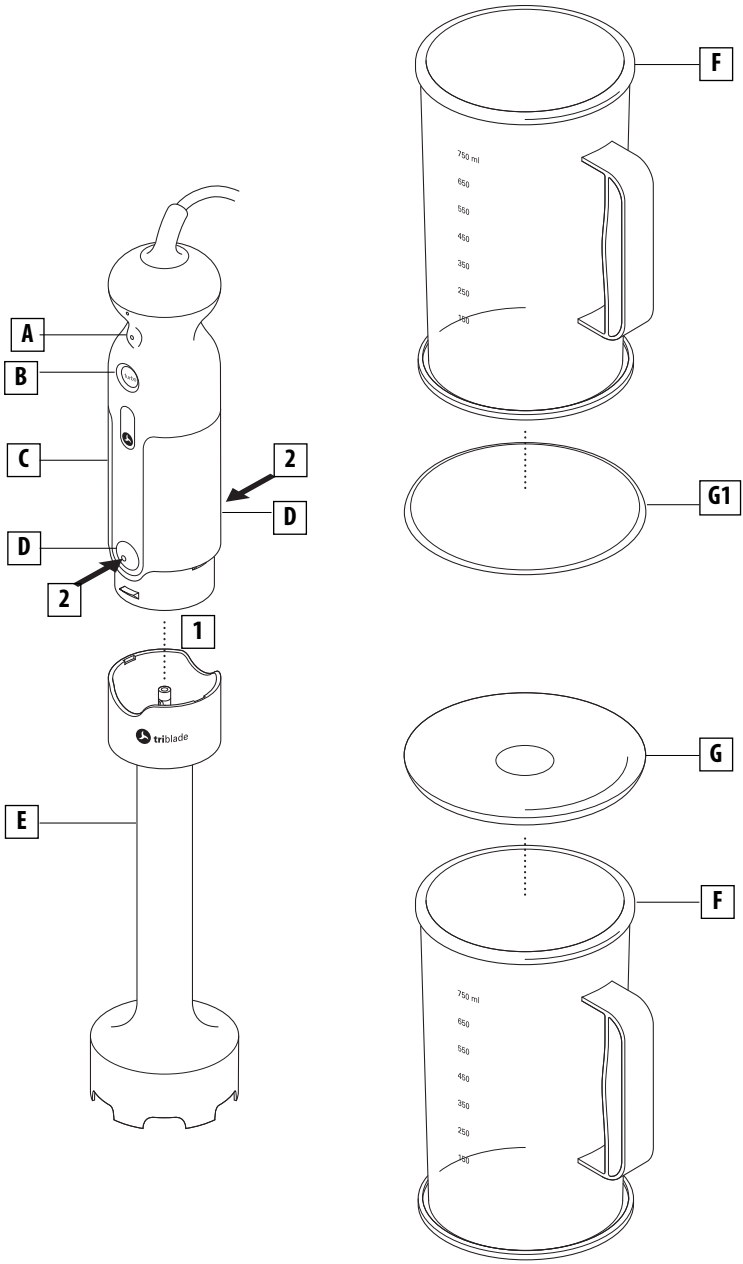
MODEL/MODELE/MODELO
DHB710 series

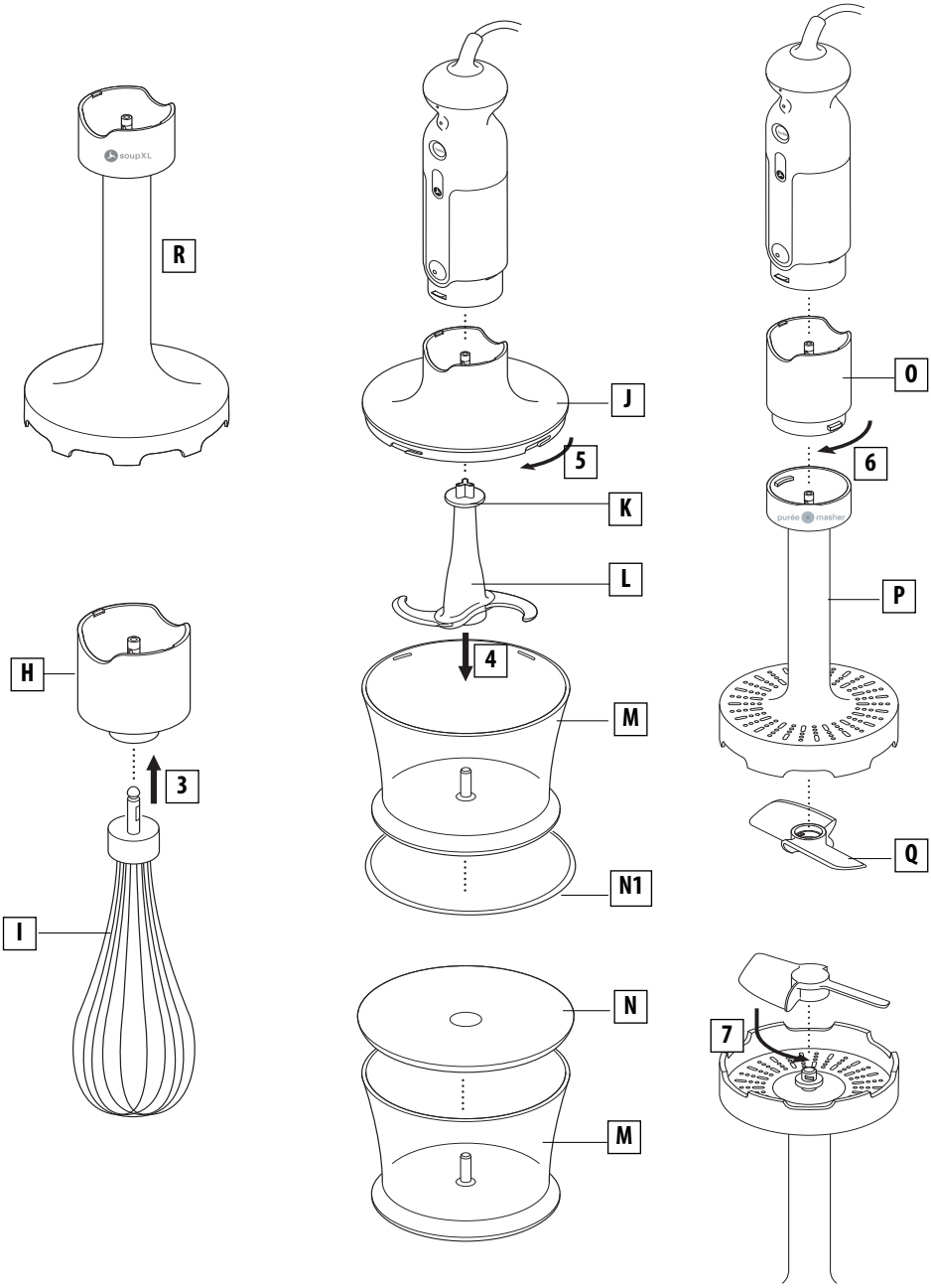
Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit **www.delonghiregistration.com.**
Visit **www.delonghiusa.com** for a list of American service centers.
Visit **www.delonghicanada.com** for a list of Canadian service centers.

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez **www.delonghiregistration.com.**
Visitez **www.delonghiusa.com** pour y voir une liste des centres de réparation des États-Unis
Visitez **www.delonghicanada.com** pour y voir une liste des centres de réparation Canadienne

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite **www.delonghiregistration.com.**
Visite **www.delonghiusa.com** para ver la lista de centros de servicios de los Estados Unidos
Visite **www.delonghicanada.com** para ver la lista de centros de servicios de Canadá

ELECTRONIC CHARACTERISTICS/CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRONIQUES
CARACTERISTICAS ELECTRICAS
120 V~ 60 Hz 380 W


A
B
C
D
D
2
2
1
E
triblade
F
750 ml
650
550
450
350
250
190
G1
G
F
750 ml
650
550
450
350
250
190


R
H
3
I
J
5
K
L
4
M
N1
N
M
O
6
P
Q
7

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the motor unit in water or other liquid.
- This appliance should not be used by children and care should be taken when used near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food and out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
- Blade is sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Be certain cover is securely locked in placed before operating appliance.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Do not immerse in water.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.

Important

- With heavy mixtures to ensure long life of your machine, don't use your hand blender for longer than 50 seconds in any four minute period.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the hand blender.
- **This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

DESCRIPTION

A speed 1 button
B turbo button
C power handle
D blender shaft release buttons
E blender shaft with fixed triblade
F beaker (if supplied)
G beaker lid (if supplied)
G1 rubber ring base (if beaker supplied)
H whisk collar (if supplied)
I wire whisk chopper (if supplied)
J chopper cover (if supplied)
K finger grip (if supplied)
L chopper blade (if supplied)
M bowl (if supplied)
N bowl lid (if supplied)
N1 rubber ring base (if chopper supplied)
O masher/puree collar (if supplied)
P masher/puree foot (if supplied)
Q masher/puree paddle (if supplied)
R soup XL attachment (if supplied)

TO USE THE HAND BLENDER

- You can blend baby food, soups, sauces, milk shakes and mayonnaise.

For beaker blending (if beaker supplied)

- Put the rubber ring base (G1) on the bottom of the beaker. (This stops the beaker sliding on the worktop).
- Don't fill the beaker more than 2/3 rds full.
- After blending you can fit the lid to the top of the beaker.

Note: If no beaker is supplied in your pack, select a suitably sized container. We would recommend a tall, straight sided vessel with a diameter slightly larger than the foot of the hand blender to allow movement of the ingredients but tall enough to prevent splashing.

For saucepan blending

- For safest use it is recommended to take the pan off the heat and let hot liquids cool to room temperature before blending.
- Use Hand Blender directly in the saucepan.

1 Fit the blender shaft to the power handle 1 – push to lock.
2 Plug in.
3 Place the food into the beaker or a similar container, then holding the beaker steady, press the required speed button. (Select speed 1 for slower blending and to minimise splashing and turbo for faster blending).

- To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.
- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft.
- Move the blade through the food and use a mashing or stirring action to incorporate the mixture.
- Your hand blender is not suitable for ice crushing.
- If your blender gets blocked, unplug before clearing.

4 After use release the speed button. Unplug and press the release buttons 2 to remove the blender shaft from the power handle.

To use the whisk (if supplied)

- You can whip light ingredients such as egg whites; cream and instant desserts.
- Don't whisk heavier mixtures such as margarine and sugar - you'll damage the whisk.

1 Push the wire whisk into the whisk collar 3.
2 Fit the power handle to the whisk collar. Push to lock.
3 Place your food in a bowl.

- Don't whisk more than 4 egg whites or 400ml (¾pt) cream.

4 Plug in. To avoid splashing, press speed 1 button. To whisk on a faster speed press the Turbo button. Move the whisk clockwise.

- Don't let liquid get above the whisk wires.

5 After use release the speed button, unplug and dismantle.

To use the Chopper (if supplied)

- You can chop meat, vegetables, herbs, bread, biscuits and nuts. Results may vary based on the meat that is used.
- Don't chop hard foods such as coffee beans, ice cubes, spices or chocolate - you'll damage the blade.

1 Remove any bones and cut food into 1-2cm (1/2-1") cubes.
2 Put the rubber ring base (N1) on the bottom of the chopper bowl. (This stops the bowl sliding on the worktop.)
3 Fit the chopper blade over the pin in the bowl 4.
4 Add your food.
5 Fit the chopper cover, turn and lock 5.
6 Fit the power handle to the chopper cover - push to lock.
7 Plug in. Hold the bowl steady. Then press the turbo button. Alternatively press the turbo button in short bursts to achieve a pulsing action.
8 After use, unplug and dismantle.

PROCESSING GUIDE

FOOD	MAXIMUM AMOUNT	APPROX. TIME (IN SECONDS)
Meat	250g / 8.8oz	10-15
Herbs	30g / 1.05oz	10
Nuts	200g / 7oz	10-15
Bread	1 slice	5-10
Hardboiled eggs	3	3-5
Onions	200g / 7oz	pulse

To use the puree (if supplied)

- The puree can be used to mash cooked vegetables such as potatoes, swede and carrot.
- Don't mash hard or uncooked foods - you may damage the unit.

1 Cook the vegetables and drain.
2 Fit the puree collar to the puree foot by turning in a clockwise drection 6.
3 Turn the puree upside down and fit the paddle over the central hub and turn anti clockwise to locate 7. (If the collar isn't fitted then the paddle doesn't secure in place).
4 Fit the power handle to the puree assembly - push to lock.
5 Plug in.
6 Place the puree in the saucepan or bowl etc., and select speed 1. Move the puree in an up and down movement throughout the mix until the desired result is achieved.
7 After use release the speed button and unplug.
8 Press the blender shaft release buttons to release the puree assembly.
9 Remove the paddle from the puree by turning clockwise.
10 Unscrew the collar from the puree foot.

Important

- Never use the puree in a saucepan over direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Do not tap the puree on the side of the cooking vessel during or after mashing. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.

Care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Don't touch the sharp blades.
- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm. Always ensure that the hand blender shaft is thoroughly sterilised. Use a sterilising solution in accordance with the sterilising solution manufacturer's instructions.

- Some foods, eg carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.
- Any other servicing should be performed by authorized service representative.

Power handle, whisk collar, puree collar and chopper cover
- Wipe with a slightly damp cloth, then dry.
- Never immerse in water or use abrasives.
- Do not dishwash.

BLENDER SHAFT
Either
- Part fill the beaker or a similar container with warm soapy water. Plug into the power supply, then insert the blender shaft and switch on.
- Unplug, then dry or Wash the blades under running water, then dry thoroughly

Whisk, beaker, chopper bowl, chopper blade, puree foot, puree paddle, beaker and bowl lids
- Wash up, then dry.
- The following parts can be washed in a dishwasher: blender shaft, pan blender, whisk (not whisk collar), puree foot (not puree collar) puree paddle, chopper bowl, (not chopper cover), chopper blade, beaker, beaker and bowl lids.

Hint on cleaning the puree foot
- If food has been allowed to dry onto the puree attachment, remove the paddle. Soak the paddle and puree foot in warm water to soften and then wash thoroughly.
  important - don't allow the puree collar to get wet.

Service and customer care
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by DE' LONGHI or an authorised DE' LONGHI repairer.
  If you need help with:
- using your appliance or
- servicing or repairs
  Contact the shop where you bought your appliance.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?
We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.
This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?
This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?
The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?
If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents: Please contact our toll free hotline at 800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Mexico: Please contact our toll free number 1-800-711-8805 for assistance or log onto our website at www.delonghi.com

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does country law apply?
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Les mesures élémentaires de sécurité doivent être suivies au moment d'utiliser un appareil électrique. Y compris ce qui suit :

- lire toutes les consignes;
- pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le moteur dans de l'eau ou autre liquide;
- le présent appareil ne devrait pas être utilisé par les enfants et la prudence est de rigueur lorsqu'il est utilisé à proximité des enfants;
- débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre des pièces ou d'en retirer et de le nettoyer;
- éviter de toucher aux pièces mobiles;
- ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon ou la prise endommagé(e) ou après un défaut de fonctionnement ou après qu'il est tombé ou qu'il est été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour être réparé ou pour un réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux, non recommandée par le fabricant, pourrait provoquer un risque de blessure chez l'utilisateur.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Tenir les mains et les ustensiles éloignés des lames de coupe au moment de hacher les aliments et à l'extérieur du récipient pour mélanger afin de diminuer le risque de blessure aux personnes ou d'endommager le hachoir. Une raclette peut être utilisée, mais uniquement lorsque le hachoir ne tourne pas.
- La lame est tranchante. La manipuler avec prudence.
- Pour diminuer le risque de blessure, ne jamais placer la lame de coupe sur la base sans que le bol n'ait été correctement mis en place en premier.
- S'assurer que le couvercle est fixé solidement en place avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas essayer de mettre en échec le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Au moment de mélanger les liquides, particulièrement les liquides chauds, utiliser un grand récipient ou faire de petites quantités à la fois pour diminuer les déversements.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Ne pas laisser le cordon venir en contact avec les surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

Important

- Avec les mélanges épais, pour assurer une longue durée de vie de l'appareil, ne pas utiliser votre mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de quatre minutes.

Avant de brancher

- s'assurer que l'alimentation électrique est la même que celle qui est indiquée sur le mélangeur à main;
- **cet appareil comporte une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre).**
  Pour diminuer le risque de choc électrique, la présente fiche se branche uniquement dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas correctement, veuillez vous adresser à un électricien agréé. Ne pas modifier la fiche de quelque façon.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

SEULEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE

DESCRIPTION

A bouton de vitesse n °1
B bouton turbo
C poignée d'alimentation
D boutons de déblocage de l'axe mélangeur
E manche du mixeur avec triblade fixé
F bol (si fourni)
G couvercle du bol (si fourni)
G1 anneau en caoutchouc (si bol fourni)
H collier du fouet (si fourni)
I fouet métallique (si fourni)
J couvercle du hachoir (si fourni)
K manche (si fourni)
L lame du hachoir (si fourni)
M bol (si fourni)
N couvercle du bol (si fourni)
N1 anneau en caoutchouc (si hachoir fourni)
O collier du presse-masher/purée (si fourni)
P pied du presse-masher/purée (si fourni)
Q pale du presse-masher/purée (si fourni)
R mixeur soup XL (si fourni)

Utilisation du mélangeur à main

- Vous pouvez mélanger des aliments pour bébé, des soupes, des sauces, des milk-shakes et faire de la mayonnaise.

Pour mélanger avec le bol (si fourni)

- Positionez l'anneau en caoutchouc (G1) sur le socle de la bol. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
- Ne remplissez le bol qu'au deux tiers de sa contenance totale.
- Une fois le mixage terminé, vous pouvez remettre le couvercle sur le bol.

Remarque: Si votre ustensile est fourni sans bol, choisissez un récipient de taille adaptée. Nous vous conseillons de prendre un récipient haut, à bords droits, avec un diamètre légèrement plus large que l'embase du batteur à main, pour permettre ainsi le déplacement des ingrédients, tout en étant suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.

Pour mélanger les sauces

Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.

- Utilisez le mixeur directement dans la casserole.

1 Installez l'axe mélangeur sur la poignée d'alimentation 1 – poussez pour verrouiller.
2 Branchez l'appareil.
3 Mettez les aliments dans le bol ou un récipient similaire, puis maintenez le bol immobile, et appuyez sur le bouton de vitesse souhaitée. (Choisissez la vitesse 1 pour mixer lentement, et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et la vitesse turbo pour un mélange plus rapide).

- Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
- Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.
- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.

4 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse. Débranchez et appuyez sur les boutons de retrait 2 pour retirer le manche du mixeur du bloc d'alimentation.

Utilisation du fouet (si fourni)

- Vous pouvez battre des ingrédients légers tels que des blancs d'œuf, de la crème et des desserts instantanés.
- Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.

1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet 3.
2 Fixez le bloc d'alimentation à l'embout du fouet. Poussez pour mettre en place et verrouiller.
3 Placez les aliments dans un bol.

- Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'oeufs ou 400ml de crème.

4 Branchez. Pour éviter les éclaboussures, appuyez sur le bouton de vitesse N°1. Pour battre plus rapidement, appuyez sur le bouton de vitesse Turbo. Faîtes bouger le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.

5 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse, débranchez et démontez l'appareil.

Utilisation du lame (si fourni)

- Vous pouvez hacher de la viande, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits et des fruits secs tels que noix, noisettes, amandes, etc. Les résultats peuvent varier basé sur la viande qui est employée.
- Ne mixez pas des aliments solides tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat – vous risqueriez d'endommager la lame.

1 Retirez toute trace d'os et découpez les aliments en cubes de 1 à 2 cm (1⁄2-1").
2 Positionez l' anneau en caoutchouc (N1) sur le socle du bol (Cela évite au bol de glisser sur le plan de travail).
3 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol 4.
4 Ajoutez vos aliments.
5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller 5.
6 Montez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir – poussez pour verrouiller.
7 Branchez l'appareil. Maintenez le bol immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par courtes impulsions pour que l'opération se fasse plus rapidement.
8 Après utilisation, débranchez et démontez.

GUIDE D'UTILISATION

TYPE D'ALIMENT	MAXIMUM QUANTITÉ MAXIMALE	TEMPS APPROXIMATIVE (EN SECONDES)
Viande	250 g	10-15
Herbes aromatiques	30 g	10
Noix, noisettes, amandes, etc.	200 g	10-15
Pain	1 tranche	5-10
Œufs durs	3	3-5
Oignons	200 g	impulsion

Pour utiliser le presse-purée (si fourni avec)

- Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du rutabaga ou des carottes.
- N'écrasez pas des aliments solides ou crus - vous pourriez endommager l'appareil.

1 Faîtes cuire les légumes et égouttez-les.
2 Montez le collier du presse-purée sur le pied du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre 6.
3 Retournez le presse-purée et assemblez la pale sur le noyau central, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller 7. (Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).
4 Fixez la poignée d'alimentation à l'assemblage presse-purée – poussez pour verrouiller.
5 Branchez.
6 Insérez le presse-purée dans le faitout ou le bol, etc., et choisissez la vitesse 1. Faites monter et descendre le presse-purée dans le mélange jusqu'à obtention du résultat souhaité.
7 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse et débranchez.
8 Appuyez sur les boutons de retrait du montage manche presse-purée.
9 Retirez la pale du presse-purée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
10 Dévissez le collier du pied du presse-purée.

Important

- N'utilisez jamais le presse-purée dans un faitout directement sur le feu. Retirez toujours le faitout du feu et laissez légèrement refroidir.
- Ne tapotez pas le presse-purée contre les parois du récipient pendant ou après le mixage. Utilisez une spatule pour retirer l'excédent d'aliment.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous broyez vos aliments, ne remplissez jamais le faitout d'aliments au-delà de la moitié du récipient.

Entretien et nettoyage
- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Prenez toutes les précautions nécessaires durant la préparation d'aliments pour bébés, pour personnes âgées ou infirmes. Veillez toujours à ce que le corps du mélangeur à main soit parfaitement stérilisé. Utilisez toute solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Le fait de frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.
- Tout autre opération d'entretien devrait être assurée par un réparateur agréé

Poignée d'alimentation, collier du fouet, collier du presse-purée et hachoir couvercle
- Essuyez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
- Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

AXE MÉLANGEUR
Soit
- Remplissez en partie le bol ou un récipient similaire avec de l'eau savonneuse. Branchez le bloc d'alimentation, puis introduisez l'arbre du mixeur dans le bol et mettez en marche.
- Débranchez, puis ensuite séchez ou lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.

Fouet, gobelet, bol du hachoir, lame du hachoir, pied du presse-purée, pale du presse-purée, gobelet et couvercles du bol
- Lavez, puis séchez.
- Les pièces suivantes peuvent passer au lave-vaisselle : manche du batteur, mixeur pour faitout fouet (pas le collier du fouet), pied du presse-purée (pas le collier du presse-purée) pale du presse-purée, bol du hachoir, (pas le couvercle du hachoir), pale du hachoir, gobelet, couvercles et socles du gobelet et du bol.

Conseil pour nettoyer le pied du presse-purée
- Si des aliments ont séché à l'intérieur de la fixation du presse-purée, retirer la pale. Plongez la pale et le pied du presse-purée dans de l'eau savonneuse tiède pour ramollir puis rincez abondamment.

Important – ne laissez pas le collier presse-purée se mouiller.

Service après-vente
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par DE' LONGHI ou par un réparateur agréé DE' LONGHI.
  Si vous avez besoin d'aide concernant :
- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
  Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société.
Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Mexique: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Autres pays: Veuillez visitez www.delonghi.com

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois du pay ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pay à un autre ou d'une province à une autre.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar algunas precauciones básicas de seguridad. Incluye lo siguiente:

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas no ponga el motor en agua u otros líquidos.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños y debe tenerse cuidado cuando sea utilizado cerca de niños.
- Desconecte del tomacorriente cuando no se utilice, antes de colocar o retirar las partes, y previo a la limpieza.
- Evite tocar las partes móviles.
- No opere ningún aparato con un cable o clavija dañado(a) o después del funcionamiento defectuoso del aparato, o de que se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajustes eléctricos o mecánicos.
- El fabricante no recomienda el uso de accesorios, incluyendo, tarros para conservas, dado que puede ocasionar un riesgo de lesiones a las personas.
- No utilice al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue al borde de la mesa o mostrador.
- Mantenga las manos y utensilios lejos de la cuchilla mientras pica alimentos y fuera del recipiente mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o dañar el picador de alimentos.
  Puede utilizarse un raspador pero solamente cuando el picador de alimentos no está siendo utilizado.
- La cuchilla está afilada. Manéjela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla sobre la base sin colocar primeramente el vaso apropiadamente en su lugar.
- Asegúrese de que la tapa se encuentra firmemente en su lugar antes de utilizar el aparato.
- No intente vencer el mecanismo de bloqueo del mecanismo
- Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, utilice un recipiente alto o haga cantidades pequeñas a la vez para reducir los derrames.
- No sumerja en agua.
- No permita que el cable contacte superficies calientes, incluyendo la estufa.

Importante

- Para prolongar la vida útil de su máquina con mezclas espesas, no utilice su mezcladora de mano por más de 50 segundos en cualquier periodo de cuatro minutos.

Antes de conectar

- Asegúrese de que el suministro eléctrico sea el mismo que el mostrado en la mezcladora de mano
- **El aparato tiene una clavija polarizada (una espiga es más ancha que la otra).**
  Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija encajará solamente en un tomacorriente polarizado sencillo. Si la clavija no encaja completamente en el tomacorriente, inviértala. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA EXCLUSIVO USO DOMÉSTICO

DESCRIPTION

A botón de velocidad 1
B botón turbo
C mango ergonómico
D botones para soltar el eje de la mezcladora
E eje de la mezcladora con "triblade" fijo
F vaso (en caso de que se facilite)
G tapa del vaso (en caso de que se facilite)
G1 anillo de goma (en caso de que se facilite)
H collarín de la batidora (en caso de que se facilite)
I batidora de alambre picadora (en caso de que se facilite)
J tapa de la picadora (en caso de que se facilite)
K asa (en caso de que se facilite)
L cuchilla de la picadora (en caso de que se facilite)
M bol (en caso de que se facilite)
N tapa del bol (en caso de que se facilite)
N1 anillo de goma (en caso de que se facilite)
O collarín de masher/puree (en caso de que se facilite)
P pie de masher/puree (en caso de que se facilite)
Q paleta de masher/puree (en caso de que se facilite)
R mezcladora soup XL(en caso de que se facilite)

Para usar la mezcladora de mano

- Puede mezclar comida para bebés, sopas, salsas, batidos y mayonesa.

Para hacer mezclas en el vaso (en caso de que se facilite)

- Ponga l'anillo de goma (G1) en la parte inferior del vaso. (Esto impide que el vaso se deslice en la zona de trabajo).
- No llene el vaso más de 2/3.
- Después del mezclado, puede acoplar la tapa a la parte superior del vaso.

Nota: Si no se facilita ningún vaso en su paquete, elija un recipiente de tamaño adecuado. Le recomendamos que utilice un recipiente alto, de lados rectos, con un diámetro ligeramente más grande que el pie de la mezcladora de mano para permitir el movimiento de los ingredientes, pero que sea lo suficientemente alto para evitar las salpicaduras.

Para hacer mezclas en una cacerola

- Para un uso más seguro, se recomienda quitar la cacerola del fuego y dejar que los líquidos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de hacer la mezcla.
- Use la mezcladora para cacerolas directamente en la cacerola.

1 Acople el eje de la mezcladora al mango ergonómico 1 – presione para que quede bloqueado.
2 Enchufe.
3 Ponga la comida en el vaso o un recipiente similar, luego sujete el vaso firmemente y apriete el botón de velocidad requerido. (Seleccione la velocidad 1 para un proceso de mezclado más lento y para minimizar las salpicaduras, y turbo para un proceso de mezclado más rápido).

- Para evitar las salpicaduras, introduzca la cuchilla en los alimentos que vaya a batir antes de conectar la mezcladora.
- No deje que el líquido pase por encima de la unión entre el mango eléctrico y el cuerpo de la batidora.
- Mueva la cuchilla por los alimentos mediante una acción como si removiera o hiciera puré para incorporar la mezcla.
- La mezcladora de mano no es adecuada para picar hielo.
- Si la mezcladora se bloquea, desenchúfela antes de desatascar.

4 Después del uso, suelte el botón de velocidad. Desenchufe y apriete los botones de liberación 2 para soltar el eje de la mezcladora del mango ergonómico.

Uso de las varillas (en caso de que se facilite)

- Puede batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata líquida y postres instantáneos.
- Nunca bata mezclas pesadas como margarina y azúcar, dañará la varilla.

1 Introduzca las varillas de alambre dentro del cuello para las varillas 3.
2 Acople el mango ergonómico al collarín del batidor de varillas. Presione para ajustar firmemente en posición.
3 Coloque los alimentos en el bol.

- No bata más de 4 claras de huevo o 400 ml de nata líquida.

4 Enchufe. Para evitar las salpicaduras, apriete el botón de velocidad 1. Para batir a una velocidad más rápida, apriete el botón turbo.

Mueva el batidor de varillas en el sentido de las agujas del reloj.
- No deje que el líquido sobrepase los alambres de las varillas.

5 Después del uso, suelte el botón de velocidad, desenchufe y desmonte.

Uso de las picadora (en caso de que se facilite)
- Puede picar carne, hortalizas y verduras, hierbas aromáticas, pan, galletas y frutos secos. Los resultados pueden variar basado en la carne se utiliza que
- No trocee alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, especias o chocolate ya que pueden dañar la cuchilla.

1 Retire los huesos y corte los alimentos en dados de 1-2 cm (1⁄2-1").
2 Ponga l'anillo de goma (N1) en la parte inferior del bol de la picadora. (Esto impide que el bol se deslice en la zona de trabajo).
3 Acople la cuchilla de la picadora sobre el vástago del bol 4.
4 Añada los alimentos. 5 Acople la tapa de la picadora y gírela hasta que quede bien ajustada 5.
6 Acople el mango ergonómico a la tapa de la picadora y presione para ajustar firmemente en posición.
7 Enchufe. Sujete el bol firmemente. Entonces, pulse el botón turbo. También puede pulsar el botón turbo de forma intermitente para conseguir una acción por impulsos.
8 Después del uso, desenchufe y desmonte.

GUÍA PARA PROCESAR LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO APROX. (EN SEGUNDOS)
Carne	250 g	10-15
Hierbas aromáticas	30 g	10
Frutos secos	200 g	10-15
Pan	1 rebanada	5-10
Huevos duros	3	3-5
Cebollas	200 g	botón intermitente

Usar la trituradora (en caso de que se facilite)
- La trituradora se puede utilizar para triturar hortalizas como patatas, colinabos y zanahorias.
- No triture alimentos duros o crudos ya que podría dañar la unidad.

1 Cocine las hortalizas y escúrralas.
2 Acople el collarín de la trituradora al pie de la trituradora girándolo en el sentido de las agujas del reloj 6.
3 Gire la trituradora boca arriba y coloque la paleta sobre el eje central, y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede ajustada 7. (Si el collarín no está acoplado, la paleta no quedará bien sujeta en su lugar).
4 Acople el mango ergonómico al ensamblaje de la trituradora, y presione para ajustar firmemente en posición.
5 Enchufe.
6 Coloque la trituradora en la cacerola, el bol, etc., y seleccione la velocidad 1. Mueva la trituradora con un movimiento hacia arriba y hacia abajo durante todo el proceso de mezclado hasta conseguir el resultado deseado.
7 Después del uso, suelte el botón de velocidad y desenchufe el aparato.
8 Apriete los botones para soltar el eje de la mezcladora a fin de soltar todo el ensamblaje de la trituradora.
9 Quite la paleta de la trituradora girándola en el sentido de las agujas del reloj.
10 Desenrosque el collarín del pie de la trituradora.

Importante
- Nunca utilice la trituradora en una cacerola que esté situada sobre el fuego directo. Retire siempre la cacerola del fuego y deje que se enfríe un poco.
- No dé golpecitos con la trituradora en el lado del recipiente de cocción durante o después del proceso de triturado. Utilice una espátula para quitar el exceso de comida.
- Para obtener mejores resultados al triturar los alimentos, llene la cacerola, etc., sólo hasta la mitad.

Mantenimiento y limpieza

Antes de limpiarla, siempre desenchufe y desconecte la batidora.

- No toque las cuchillas afiladas.
- Tenga especial cuidado cuando prepare comida para bebés, ancianos o discapacitados. Asegúrese siempre de que el cuerpo de la batidora de mano esté bien esterilizado. Utilice una solución de esterilización que cumpla con las instrucciones del fabricante de la solución de esterilización.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por el representante de servicio autorizado.

Mango ergonómico, collarín del batidor de varillas, collarín de la trituradora y tapa de la picadora

- Limpie con un paño ligeramente húmedo y seque a continuación.
- Nunca sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- No lave en el lavavajillas.

EJE DE LA MEZCLADORA

o bien

- Llene parcialmente el vaso o un recipiente similar con agua templada con jabón. Enchufe a la toma de corriente, a continuación, inserte el eje de la mezcladora y ponga el aparato en marcha.
- Desenchufe y, a continuación, seque bien, o bien lave las cuchillas bajo agua corriente, luego séquelas completamente.

Batidor de varillas, vaso, bol de la picadora, cuchilla de la picadora, pie de la trituradora, paleta de la trituradora, tapas del bol y el vaso

- Lave y seque bien.
- Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas: eje de la mezcladora, mezcladora para cacerolas, batidor de varillas (no el collarín del batidor de varillas), pie de la trituradora (no el collarín de la trituradora), paleta de la trituradora, bol de la picadora (no la tapa de la picadora), cuchilla de la picadora, vaso, tapas del bol y el vaso.

Consejo sobre la limpieza del pie de la trituradora

- Si se ha dejado que se seque comida en la trituradora, quite la paleta. Ponga la paleta y el pie de la trituradora a remojo en agua caliente para ablandar los restos de comida y, luego, lávelos bien.

Importante – no deje que el collarín de la trituradora se moje.

SERVICIO TÉCNICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por DE' LONGHI o por un técnico autorizado por DE' LONGHI.
  Si necesita ayuda sobre:
- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
  Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

Garantía limitada

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía
Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.
Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía
Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía
La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de México: Por favor contactar 01-800-711-88-05 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/paises no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes del país
Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.

www.delonghi.com

Printed in China

40157/5 _03.11